

## うなぎとゴボウの炊き込みご飯



### 材 料

(4人分)

米	2合
水	300ml
うなぎ蒲焼	1尾
ゴボウ	1本
三つ葉	1把
粉山椒	適宜
(A)	
うなぎのタレ (添付のもの)	15g
酒	大さじ2
醤油	大さじ1
塩	小さじ2/3

### 作り方

- ① 米は洗い水気を切り炊飯鍋に入れ分量の水を注ぎ30分以上浸水させる。
- ② ゴボウは皮をよく洗い、酢少々落とした水の中に笹がきにしながら入れアクをとる。
- ③ うなぎ蒲焼は縦2等分しさらに横1cm幅に切る。
- ④ 1にAを加え、2の水気を切ったもの、3を加え軽くかき混ぜ、蓋をしてコンロにのせ自動炊飯モードを選択し、点火する。
- ⑤ 炊き上がったら3cmのザク切りにした三つ葉を混ぜ合わせ、器に盛り好みに粉山椒をふる。